



# Март

## От редактора

Сейчас мировая общественность переживает важный момент для будущего сельского хозяйства. Для будущего всей планеты. Кажется, наступил заключительный момент многолетней битвы, и сейчас будет решаться исход сражения. С одной стороны, мультинациональные компании, которые производят семена и агрохимикаты. И не только: они обладают мощным давлением на некоторые правительства, влияют на рынки и профсоюзы. С другой - фермеры, производящие экологически чистую продукцию и использующие химикаты в разумных и разрешенных рамках, приверженцы биодинамического производства; а также их покупатели, которые не видят никакого основания для того, чтобы перестать использовать известные им продукты производителей которых они знают и перейти к новым неизвестным пищевым продуктам, над которыми еще не провели достаточное количество экспериментов (и это само по себе ставит их вне игры: зачем проводить эксперименты над продуктами? Еду пробуют. Само собой разумеется, что она подходит для людей, остается только понять, нравится ли она нам) и которые, по сути, не приносят пользы здоровью, а даже потенциально опасны для здоровья человека и / или окружающей среды.

Европа дала зеленый свет выращиванию ГМ сельскохозяйственных культур, пренебрегая мнением граждан и фермеров, но в то же время заявила, что страны могут самостоятельно принимать решение относительно своих территорий. Италия сказала "нет" ГМО на своей территории, как сделали уже некоторые европейские страны, к каким - мы надеемся - в ближайшее время присоединятся остальные.

Мы должны вооружиться терпением, знаниями и умением контролировать ситуацию. Ближайшие два-три года станут решающими: будет усиливаться давление, маневры сторон станут более стремительными, будут приниматься все менее демократические решения. Давайте не терять их из поля зрения. Никогда раньше роль тех, кто любит эту планету, не имела настолько решающее значение.

*Карло Петрини*

*Президент Международной ассоциации Слоу Фуд*

# Проект месяца

## Внимание: Чили!

27 февраля разрушительное землетрясение с магнитудой 8,8 баллов по шкале Рихтера - шестое по мощности за всю историю планеты - потрясло центральную и южную части Чили. В районах, пострадавших от землетрясения, были повреждены более 200 тысяч домов, разрушены школы, больницы, заводы, многие жители страны потеряли свои дома и рабочие места.

Движение Слоу Фуд появилось в Чили в 2004 году и с тех пор многие из тех, кто сотрудничает с нами по распространению движения и охране биологического разнообразия, стали настоящими друзьями Ассоциации. Сегодня сеть Слоу Фуд в Чили насчитывает более 200 членов, объединенных в 5 Конвивиумов, 5 проектов Президиа, 10 продовольственных сообществ Терра Мадре, поваров и ученых, которые сотрудничали с нами на протяжении этих лет. Известие о землетрясении глубоко опечалило нас, мы обеспокоены ситуацией, в которой находится страна и наши друзья.

Землетрясение в особенности затронуло два наших проекта: Президиа рыбаков острова Робинзон Крузо и Президиа породы кур, несущих голубые яйца.

### **Президиа рыбаков острова Робинзон Крузо**

Через несколько минут после первого толчка в акватории Тихого океана волна цунами обрушилась на берег архипелага Хуан-Фернандес.

Здесь в 2005 году Слоу Фуд открыл проект Президиа для поддержки работы Профсоюза рыбаков архипелага Хуан-Фернандес (STIPA). Среди целей проекта: защита уникальной морской экосистемы, сохранение традиционного рыболовства и расширение охраняемых территорий по всему острову.

На момент трагедии Слоу Фуд и STIPA, благодаря финансовой поддержке Фонда Лайтхаус, планировали начать работу по строительству ресторана для рыбаков, цеха по обработке и магазина для продажи рыбы. Цунами принесло значительные разрушения: многие рыбаки лишились своих домов, лодок, оборудования для рыбной ловли. Ресторан и магазин, находившиеся у причала в Сан-Хуан Баутиста, были снесены, как и все остальное, находящееся вокруг.

Нашей целью стало помочь рыбакам стать более автономными и конкурентоспособными. Сегодня важно оказать помощь рыбакам в возобновлении промысла, чтобы они вновь обрели источник дохода, который дает эта уникальная экосистема.

### **Президиа породы кур, несущих голубые яйца**

Президиа был создан в 2005 году для сохранения коренных пород кур. Производители Президиа проживают в деревнях в окрестностях Консепсьон, наиболее пострадавшего от землетрясения города. В результате разрушений многие из них потеряли свои дома, другие потеряли животных или испытывают трудности в поисках корма. В этом случае ситуация также необходима помощь: птицеводы нуждаются в кормах, также нужно восстановить количество животных. Только в этом случае женщины смогут возобновить свою деятельность.

Помогите нам справиться с чрезвычайной ситуацией в Чили! Поддержите наших производителей! Внесите свой вклад [www.slowfood.it/donate/](http://www.slowfood.it/donate/)

# Слоу Фуд в двух словах

## Образование вкуса

Образование вкуса помогает людям принимать осознанные и ответственные ежедневные решения при выборе продуктов питания, позволяя потребителям принимать активное участие в изменении самой структуры производства: выбирая вкусные, чистые и честные продукты, потребители становятся со-производителями. Подход Слоу Фуд к образованию в вопросах питания основывается на пробуждении органов чувств и предоставлении знаний. Слоу Фуд руководствуется идеей, что еда означает культуру, конвивиальность и удовольствие, и что она может влиять на ценности, взгляды и эмоции человека. Слоу Фуд организует образовательные проекты и курсы по воспитанию вкуса на всех уровнях вкуса и для всех возрастов: для учеников и их учителей, для членов Слоу Фуд и участников местных и международных мероприятий.

Нажмите здесь для получения более подробной информации.

([http://www.slowfood.com/educazione/welcome\\_eng.lasso](http://www.slowfood.com/educazione/welcome_eng.lasso))

# От земли к столу...

## Коренные культуры и языки на Terra Madre 2010

*Языки коренных народов зазвучат на четвертой всемирной встрече сети Terra Madre*

Четвертая встреча сообществ Terra Madre состоится **с 21 по 25 октября 2010 года** в Турине, параллельно с продовольственной выставкой Салон Вкуса.

Встреча на пять дней объединит продовольственные сообщества, поваров, ученых, молодых людей и музыкантов со всего мира. Участники Terra Madre – это те, кто поощряет местное производство, использует устойчивые методы, уважительно относится к планете и передает свои знания из поколения в поколение.

В 2010 году особое внимание будет уделено культурному и языковому разнообразию, и, следовательно, сохранению этнических коренных групп и их языков, повышение их значимости и признание важности для передачи традиционных знаний.

Главными действующими лицами с первого дня мероприятия станут представители коренных народов мира (Америки, Азии, Африки и Европы), которые выступят на церемонии открытия на своем родном языке.

Второй день будет посвящен изучению восьми ключевым вопросам будущего сельского хозяйства и планеты (от биоразнообразия до возобновляемых источников энергии, от образования вкуса до сохранения традиционных знаний).

В третий день пройдут национальные и региональные встречи, четвертый день

будет посвящен семинарам Лаборатории Земли.

На официальной церемонии закрытия Терра Мадре будет представлен результат работы участников мероприятия: программа работы сети по обеспечению устойчивого будущего.

В дни Терра Мадре у участников будет возможность познакомиться с различными проектами, связанными с воспитанием вкуса (образовательные курсы, пришкольные участки, проекты в столовых и т.д.), биоразнообразием (Президия и Рынки Земли). Делегаты также смогут получить информацию об организации Дня Терра Мадре, который во второй раз будет отмечаться во всем мире 10 декабря 2010 года. Для презентаций проектов и предоставления информации будут организованы специальные стенды, отдельное внимание будет уделено сети молодых людей Терра Мадре.

**Для получения более подробной информации посетите сайт Терра Мадре [www.terramadre.org](http://www.terramadre.org)**

## Портреты производителей

*Слоу Фуд Великобритании создает коллекцию портретов мелких фермеров, производителей сидра, пекарей и сыроделов*

**Великобритания** - «Проект Портреты производителей начался с северной части Королевства в регионе Инвернесс, затем он пройдет в Эдинбурге и Глазго, где мы будем посещать фермерские хозяйства и производителей, которые на практике реализуют философию Слоу Фуд. Мы уже познакомились с первым стадом коров в Шотландском высокогорье, узнал, как готовить сыры и сделал свой первый глоток односолодового шотландского виски. Было приятно узнать, что такое листик свежего салата и настоящие помидоры, и я бесконечно буду благодарен за увлекательные лекции об истории сортов яблок. По приезду в Англию моим первым приключением стало посещение фермы в Девоне, где скот находится на свободном выпасе. В Сомерсете, лидер местного Конвивиума поделился со мной своими обширными знаниями в области хлебопекарства и продовольствия в целом; после этого я переместился в графство Линкольншир, где я встретился с черными и серебристыми индейками и увидел пример того, как схема прямой доставки на дом местных органических продуктов может быть выгодна всем сторонам (т.н. Veg Box Scheme), что доказывает опыт фермы Вудландс. Я также познакомился с несколькими пекарями и мельниками, попробовал Перри (грушевый сидр) и посетил Экологический конференц-центр в Беркшире. Производители были очень гостеприимны, что помогло мне проникнуться безграничной любовью к земле и продуктам питания. Я надеюсь, что записанные мной видео вам понравятся».

[Кlover Лалехзар](mailto:cloverlalehzar@hotmail.com)  
[cloverlalehzar@hotmail.com](mailto:cloverlalehzar@hotmail.com)

Для просмотра видео, запечатлившего портреты производителей, посетите сайт **Слоу Фуд Великобритании**  
<http://www.slowfood.org.uk/Cms/Page/producers-profiles>

## Яблоко в день ...

*Год местных сортов яблок в США*

**США** - Раньше американцы культивировали и потребляли около 15-16 тысяч сортов яблок, сегодня только Red Delicious занимает 41% национального производства, а 90% продаваемых в магазинах рынка приходится на всего 11 разновидностей. Девять из десяти традиционных сортов находятся под угрозой исчезновения из садов и со столов Соединенных Штатов . По этой причине Альянс по возрождению американских продовольственных традиций (RAFT) решил, что пора принимать решительные действия и объявил 2010 год годом Годом традиционных сортов яблока.

В группу RAFT входят активисты из сфер продовольствия, сельского хозяйства, окружающей среды и ресторанного бизнеса, работающие при поддержке Слоу Фуд США. Их деятельность направлена на создание первой национальной программы по защите и восстановлению традиционных сортов яблок. Предложение заключается в выявлении в каждом регионе 90 сортов яблонь, находящихся под угрозой исчезновения с последующим их продвижением среди фермеров, производителей сидра, ресторанов и кухонь, с тем чтобы оживить

когда-то сильную национальную культуру садоводства. Проект является частью пилотных инициатив, направленных на сохранение и развитие традиционных сельскохозяйственных сортов и пород животных, о которых сейчас, к сожалению, забывают.

**Нажмите здесь**, чтобы скачать Справочник и манифест исчезающих фруктов — яблоки, созданный RAFT, под редакцией Гари Пол Набхан, введение Бен Уотсон.

**Чтобы узнать больше, прочитайте статью на сайте Слоу Фуд США**

**[www.slowfoodusa.org](http://www.slowfoodusa.org):**

[http://www.slowfoodusa.org/index.php/slow\\_food/blog\\_post/let\\_2010\\_be\\_the\\_year\\_of\\_the\\_heirloom\\_apple/](http://www.slowfoodusa.org/index.php/slow_food/blog_post/let_2010_be_the_year_of_the_heirloom_apple/)

### *Урожай в стиле Слоу*

**Австралия** - Слоу Фуд Австралия в рамках кампании Picking slow fruit (рус. - Собираем фрукты и ягоды Слоу) предлагает членам ассоциации собирать фотографии и другую информацию о сортах фруктов и орехов и старых садах для того, чтобы создать национальный каталог старых сортов. В рамках кампании предлагается сфотографировать деревья и садами, собрать всевозможную информацию о сорте и заполнить анкету, указывая его особенности сорта и сезонность. В рамках проекта также планируется проведение фотоконкурса с призами за лучшее отражение разнообразия растений и плодов на каждой территории.

**Для получения дополнительной информации пишите:**

[slow.fruit@slowfoodaustralia.com.au](mailto:slow.fruit@slowfoodaustralia.com.au)

### **В поисках правды на этикетках**

*В Турции для чтения маркировки пищевых продуктов используют увеличительное стекло*

**Турция** — С недавнего времени благодаря инициативе Слоу Фуд Фикир Сахиби Дамаклар тысячи людей в Стамбуле ходят с увеличительной карточкой для чтения этикеток в бумажнике. «Детектив для этикеток» разработан для удобства чтения крошечных надписей на упаковке пищевых продуктов. Члены Конвивиума раздали около 5000 мини-лупы и информационные брошюры о выборе «правильных» продуктов во время показа фильма Food Inc. (Корпорация еда ), собиравшего полные залы в рамках Независимого кинофестиваля в Стамбуле.

В рамках недавней кампании по запрету ГМО в Турции, лидер Конвивиума Дафне Корийрек сказала : «Мы поняли, что недостаточно быть в курсе проблемы ГМО, нам необходимо знать всю производственную цепочку. Большинство этикеток на продуктах в Турции не читается. Мы хотели дать понять, что каждый продукт имеет список ингредиентов, которые часто находятся в трудночитаемом месте, и что многими из этих ингредиентов являются вещества, которые лично я никогда бы не использовала при приготовлении пищи».

Конвивиум также ведет активную работу по повышению осведомленности молодежи по вопросам питания. В рамках одной из инициатив дети учатся печь

хлеб своими руками, а затем отправляются в магазин в поисках хлеба, приготовленного с использованием только натуральных ингредиентов.

#### **Для дополнительной информации:**

##### **Дафне Корийрек**

*Слоу Фуд Фикир Сахиби Дамаклар*

[dkoryurek@gmail.com](mailto:dkoryurek@gmail.com)

## **Да здравствует варенье!**

*Сибирские дети изучают секреты заготовок на зиму*

**Россия** – Жители Горной Шории, которая расположена в южной Сибири, собирают ягоды, грибы, кедровые орехи и другие дары леса, которые традиционно помогали им пережить долгую зиму. Жители региона объединялись в небольшие группы и собирали различные ягоды и фрукты, в зависимости от сезона. Однако сегодня эта традиция исчезает: все больше и больше семей привлекает более легкий вариант приобретения продуктов пищевой промышленности.

Для привлечения детей к сохранению этой богатой традиции и прославления продуктов питания связанных с территорией, сообщество производителей варенья из Горной Шории в последние дни зиму этого года организовали в поселке Камешек «День варенья». Дети смогли попробовать различные варенья, спели песенку о самоваре и приняли участие в различных подвижных играх и конкурсах.

Во время праздника родилась идея знакомства с другими сообществами, работающими с маленькими детьми, такое знакомство очень интересно и важно для сельских детей из разных стран. Лидер сообщества Елена Малявко искренне считает, что, «так же, как фермер бросает зерна в землю и затем получает ростки нового урожая, так и в детские души надо закладывать опыт общения со сверстниками из других стран, чтобы во взрослой жизни понимание других народов, толерантность и искренний интерес стали основой решения всех международных проблем».

**Приглашаем все сообщества и Конвивиумы, которые организуют подобные инициативы, подключиться к инициативе в Сибири.**

#### **Елена Малявко**

*Сообщество производителей варенья из Горной Шории*

[ecolist@mail.ru](mailto:ecolist@mail.ru)

## **Слоу Фуд в столовых**

*Вклад детей в работу школьной столовой*

**Дания** - В декабре прошлого года, в школе района Клостерваегтс, одном из эмигрантских районов Копенгагена, был начат проект, направленный на внедрение вкусных, чистых и честных продуктов в школьных столовых. Он объединяет около 160 учеников (всего в школе учатся 250 человек) от 6 до 14 лет и предусматривает, что дети каждого класса по очереди «дежурят» в

столовой, принимая активное участие в приготовлении еды, накрывают столы, помогают убирать посуду и саму столовую. Таким образом, студенты вовлечены во все стадии приготовления блюд, они изучают происхождение пищевых продуктов (все биологические и местные) и стараются уменьшить количество отходов. С самого начала, отзывы на проект были очень положительными: в течение первых двух месяцев еда в столовой была бесплатной для всех, и многие студенты, вместо того чтобы возвращаться домой или перекусывать распространенным «обедом из дома», предпочитали воспользоваться услугами столовой.

Основная проблема состоит в том, что практически ни одна из 60 школ в Копенгагене не оборудована столовой внутри. Школа в Клостерваегтс уже стала примером для 6 других учреждений. Координатором программы является молодой повар и член Конвивиума Копенгаген Амалия Орстед. Этот проект является частью более крупного проекта Madhus (Продовольственный дом) в Копенгагене, который финансируется местной администрацией с целью улучшения качества питания в школах и повышения осведомленности молодого поколения о еде.

**Контактное лицо:**

Амалия Орстед

[malle61@hotmail.com](mailto:malle61@hotmail.com)

Катрин Клинкен

[katrine@klinken.dk](mailto:katrine@klinken.dk)

Конвивиум Слоу Фуд Копенгаген

## **Из лодок на сковородку**

*Слоу Фуд Гонконг рассказывает об устойчивом рыболовстве ...*

**Гонконг** - «Прогулка по рынку морепродуктов в Гонконге - праздник для чувств. Продавцы в клеенчатых фартуках и сапогах за прилавками с только что пойманной рыбой привлекают покупателей, которых нередко может обрызгать еще извивающаяся рыба. Хотя большая часть рыбы поступает из местных вод, устойчивость рыболовства никогда не была приоритетом. Именно из-за этого сохранение рыб стало одной из основных целей Конвивиума Гонконг. Он решил посвятить 2010 год проведению мероприятий в рамках международной программы Слоу Фиш. Для начала мы организовали образовательный ужин в одном из ресторанов Гонконга, повара которого стремятся работать на благо устойчивого рыболовства. Члены нашей организации смогли попробовать как традиционные, так и современные блюда, выбранные шеф-поварами с помощью руководства по устойчивому рыболовству, который был предоставлен на вечере.

Среди мероприятий планируются семейные экскурсии на заводы по устойчивому разведению рыбы, которые организованы в рамках программы WWF. Родители и дети смогут посмотреть, какие способы применяются при разведении рыбы и смогут проследить весь путь рыбы из рыбных прудов до стола. Это очень поучительный опыт и для родителей, которые научатся распознавать рыбу мелкомасштабного производства и смогут осознать серьезность проблем, существующих в промышленном рыболовстве».

**Аннабел Джексон**

Лидер Конвивиума Слоу Фуд Гонконг  
[annabel.jackson@gmail.com](mailto:annabel.jackson@gmail.com)

# Голоса Терра Мадре

## В поисках традиционной кенийской кухни

**Эмми Адисах Отуомбе** является диетологом, она работает над распространением здорового питания в Кении. Во время Терра Мадре она рассказала нам о своей работе и о том, что поддерживает ее в своей деятельности...

**Кения** – Я работаю на территории двадцати районов Восточной провинции Кении. В мои обязанности входит просвещение людей по целому ряду вопросов, связанных с продовольствием, в частности, я помогаю местным жителям создавать огороды, обсуждаю с ними общие вопросы сельского хозяйства, и поощряю употребление полезных для здоровья традиционных кенийских продуктов питания.

Вместе с членами сообществ и сельскохозяйственных экспертов, мы создаем и содействуем продвижению местных блюд и рецептов, основанные на традиционных и местных продуктах, призываем к их использованию фермеров, членов сообществ, гостиницы и предприятия общественного питания. Мы также создали руководство по использованию этих продуктов, чтобы их могли применять фермеры и местные жители. Я также содействую созданию огородов людьми, больными ВИЧ или СПИДом.

Основной мотивацией является желание иметь возможность повлиять на наибольшее количество людей, чтобы они начали производить, перерабатывать, потреблять и торговать местными традиционными пищевыми продуктами. Я считаю, что это поможет решить некоторые проблемы в области питания и продовольственной безопасности нашей страны; особенно это важно для уязвимых групп, таких, как пожилые люди, женщины, дети и малоимущие. Но для достижения этой цели необходимо организовывать образовательные курсы и открывать новые огороды, как для молодежи, так и для местных фермеров.

Я познакомилась с Слоу Фуд в 2005 году когда училась в Голландии. Друг рассказал мне, что в моей работе отражались руководящие принципы движения. И уже в следующем году я стал членом ассоциации, и присутствовал на Терра Мадре в качестве повара. Терра Мадре дала мне удивительный опыт и помогла также практически, связав меня с покупателями в моей стране, которые были заинтересованы в приобретении традиционных продуктов питания. Я также принес домой собраны рецепты от участников встречи с другими поварами и я узнал,

маркетинговые методы, используемые для аналогичных товаров в других странах.

Полную статью Эмми можно прочитать на **сайте Terra Madre**.

**Эмми Адисах Отуомбе**  
[addisah2004@yahoo.com](mailto:addisah2004@yahoo.com)

## Гастрономические традиции

### Фильм об аграновом масле

*DVD для производителей на берберском языке*

**Марокко** - Использование новых технологий для помощи старым традициям. В начале этого года был создан DVD на языке амазиг, который является самым распространенным языком среди производителей масла из аграна. Фильм будет использоваться для обучения членов кооператива женщин, занимающихся производством масла. Фильм создан по инициативе координатора Президиа масла из аграна Зоубида Чарруф в сотрудничестве с Ассоциацией Ибн аль-Бейтар, (<http://www.association-ibnalbaytar.com/donnee/accueil.html>) DVD является частью более крупной образовательной программы по увеличению грамотности среди женских кооперативов в Марокко.

В создании DVD принимали участие многие специалисты региона: он содержит информацию о технологии производства, экологических проблемах, важности сертификата происхождения, различных вопросов маркетинга и продвижения продукции. В фильме звучит также призыв сохранять аграновые деревья и поощрять производителей масла использовать традиционные методы. В скором времени будет выпущен второй фильм – на этот раз при поддержке Фонда Слоу Фуд для защиты биоразнообразия. Фильм выйдет также на языке берберов, и будет посвящен правильной организации дегустации масла из аграна. Эти инициативы являются частью проекта Президиа агранового масла, осуществляемого при поддержке региона Пьемонте.

#### Для дополнительной информации:

Зоубида Чарруф  
[zcharrouf@menara.ma](mailto:zcharrouf@menara.ma)

Нажмите здесь для получения более подробной информации о Президиа агранового масла:

<http://www.slowfoodfoundation.org/ita/presidi/dettaglio.lasso?cod=157>

**Рецепт из книги «Золото аграна: 33 марокканских рецепта на основе агранового масла»**

## **Чермоула**

Чоумича Ачарки

2 зубчика чеснока

пучок петрушки

4 столовые ложки кориандра, чайная ложка тмина

чайная ложка паприки

8 столовые ложки масла из аргана, 4 столовые ложки уксуса

чайная ложка соли, половина чайной ложки перца

Время приготовления: 15 минут

Пропускают через мясорубку чеснок, кориандр и петрушку. Положить смесь в миску. Добавить масло, уксус, соль и все специи (тмин, перец, перец). Перемешать.

Чермоула – это традиционный марокканский соус, который подается главным образом с рыбой на гриле. Однако его вполне может также использовать с другими блюдами, благодаря его гармоничному вкусу и аромату. Готовый соус можно хранить в холодильнике в течение двух недель.

*Издание сборника рецептов «Золото аргана: 33 марокканских рецепта на основе масла из аргана» было осуществлено Фондом Слоу Фуд при поддержке региона Пьемонт.*

# Пицца для ума

## **Борьба с ГМО**

*От Мексики до Брюсселя Слоу Фуд выступает против введения ГМ культур*

...

**Бельгия** - Решение об утверждении крупномасштабного производства целого ряда генетически модифицированных видов картофеля в ЕС, принятое в этом месяце - первое решение подобного рода за последние 12 лет. Оно вызвало волну протеста со стороны экологов, потребителей и производителей. Слоу Фуд стал одной из организаций, которые выступили против этого решения. Картофель с высоким содержанием крахмала, разработанный компанией BASF, был одобрен Джоном Далли, комиссаром ЕС по здравоохранению и защите потребителей, должен выращиваться в основном в Германии, с условием, что его будут использоваться в качестве корма. «Это очень опасно, - сказал Карло Петрини, президент Международной ассоциации Слоу Фуд, - что первым действием этого комиссара стало нарушение моратория по защите нашего собственного здоровья. Это показывает, что эти вопросы решаются исходя из экономических интересов транснациональных корпораций, не считаясь с еще неисследованными последствиями влияние ГМО на общественное здоровье».

Нажмите здесь, чтобы прочитать статью «Десять причин выступить против ГМО» Карло Петрини.

<http://www.slowfood.com/sloweb/eng/dettaglio.lasso?cod=C2744B880772e27368jGM38B348B>

**Подпишите петицию:**

Группа Avvaz.org решила собрать один миллион подписей под петицией, в которой они просят запретить ГМО, пока не будет проведено независимое исследование последствий их применения. Граждане ЕС могут добавить свое имя.

**Мексика** — За решением ЕС последовало аналогичное решение: в прошлом месяце мексиканское правительство после 10 лет споров дало частным компаниям разрешение на посадку генетически модифицированной кукурузы. Противники опасаются, что модифицированные гены могут распространять генетическое загрязнение и на «обычные» сорта. Конвивиум Текуакан Михтека Пополока начал кампанию по защите традиционных сортов кукурузы, с целью повышения уровня информированности семей и фермерских организаций, поощряя мексиканские сообщества гордиться богатым биоразнообразием и культурным наследием своей страны. Есть также надежда привлечь внимание правительства и законодательных органов к драматическим последствиям, которые будет иметь это решение в отношении мексиканских фермеров.

**Нажмите здесь, чтобы прочитать всю статью.**

<http://www.slowfood.com/sloweb/eng/dettaglio.lasso?cod=C2744B880772e25817IOg386A503>

**Индия** — В этот важный период глобальной борьбы с ГМО в Индии был представлен законопроект, согласно которому, в случае одобрения, граждане, критикующие ГМО, могут попасть в тюрьму. Закон, представленный Министерством науки и технологии, предусматривает, что любой гражданин Индии, который ставит под сомнение безопасность генетически модифицированных пищевых продуктов и медикаментов, будет подвергнут тюремному заключению на срок от шести месяцев. Предложение осудили многие активисты по защите гражданских прав. «Этот закон смешен, он нарушает основы Конституции, которая гарантирует каждому право на свободу слова и самовыражения» - сказал адвокат Верховного суда Прашант Бхушан. Предложение поступило в момент, когда страна активно обсуждает введение в Индии первых ГМ-продуктов: модифицированных баклажанов, которое было временно заблокировано Министром охраны окружающей среды Джейрам Рамеш, до получения результатов исследований.

**Нажмите здесь, чтобы прочитать статью полностью.**

<http://www.slowfood.com/sloweb/eng/dettaglio.lasso?cod=C2744B88057262D26DyKV39768AA>

## Книги и фильмы

22 марта - Всемирный день водных ресурсов, провозглашенный

Генеральной Ассамблеей ООН. Этот день помогает довести до сведения международного сообщества значение питьевой воды и содействует устойчивому управлению водными ресурсами. В рамках этой значительной инициативы мы отобрали ряд книг и фильмов, которые раскрывают различные стороны вопросов, связанных с этим жизненно важным ресурсом.

## Голубое золото: мировая война за воду

Голубое золото - это название книги и фильма, в которых отражается процесс возникновения и быстрого распространения явления, благодаря которому стали возможными недавние международные торговые соглашения: приватизация и коммерциализация воды. «Голубое золото» рассказывает страшную правду о том, какие войны разыгрываются среди корпораций за скудные мировые ресурсы питьевой воды.

**Голубое золото: мировая война за воду**, Мод Барлоу & Тони Кларк (Blue Gold: World Water Wars, Maude Barlow & Tony Clarke)

Нажмите здесь для получения дополнительной информации о книге (на 16 языках в 47 стран мира) и о фильме.

<http://www.bluegold-worldwaterwars.com/>

## Сборщик урожая воды

Регион Звишаване на юге Зимбабве - это засушливые земли, где мелкие фермы борются за урожай на неплодородных почвах со скудными и нерегулярными осадками, где вода является чрезвычайно ценным природным ресурсом. Фермер Сефания Фири проявил мудрость, дальновидность и силу характера, превратив кусок земли, который раньше едва помогал ему сводить концы с концами, в плодородную ферму. В книге рассказывается реальная история. Это не просто история с экологическим уклоном, она рассказывает о стратегии выживания и представляет вниманию читателя человека огромного мужества, мудрости и щедрости.

**Сборщик урожая воды, Мария Витошунски, Weaver Press, 2000** (*The Water Harvester*, Mary Witoshynsky, Weaver Press, 2000)

Нажмите здесь для получения более подробной информации.

[http://www.weaverpresszimbabwe.com/literature.html?page=shop.product\\_details&flypage=flypage.tpl&category\\_id=3&product\\_id=8](http://www.weaverpresszimbabwe.com/literature.html?page=shop.product_details&flypage=flypage.tpl&category_id=3&product_id=8)

## Голоса Воды 2010:

### 5-й Международный кинофестиваль по проблемам воды

Крупнейший международный кинофестиваль по проблемам воды приглашает к участию фильмы, посвященные водным ресурсам. Запланированный на сентябрь, в г. Бангладор, в Индии, кинофестиваль «Голоса Воды» представит фильмы, посвященные многим аспектам кризиса водных ресурсов.

Нажмите здесь для получения дополнительной информации:

<http://www.voicesfromthewaters.com/>

На **сайте** кинофестиваля можно найти широкий выбор фильмов, посвященных различным экологическим, социальным и продовольственным тематикам:

[http://www.dcenvironmentalfilmfest.org/u/search?search\\_phrase=water](http://www.dcenvironmentalfilmfest.org/u/search?search_phrase=water)

### **Правда о фермах о разведению лосося**

Канадский режиссер Дэмиен Гиллис представляет шокирующие свидетельства об экологических и социальных разрушениях в мире, связанных с промышленным разведением норвежского лосося. Фильм вышел в рамках «Недели глобальных действий по защите лосося» и сейчас доступен в сети Интернет.

Для просмотра нажмите здесь:

<http://farmedsalmonexposed.org/2009/multimedia.html>